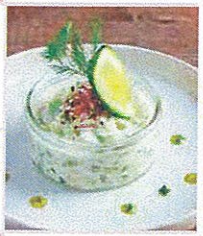
JUILLET 2024

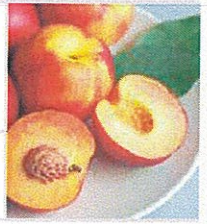
	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Midi	Concombre à la crème **HVE** **Filet de colin sauce tomate basilic et ratatouille** Petit moulé nature Semoule au lait	Haricots verts et vinaigrette **Colombo de porc, banane plantain et riz** Yaourt nature Nectarine	Tartare de courgette et tomate **Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale** Munster **AOP** Far au fromage blanc	Carottes râpées **Jambonneau sauce madère et penne** Edam Compote fruit de la passion	Tartare piémontais **Bœuf au paprika et courgettes** Yaourt nature Abricots **HVE**	Cornet de radis **Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule** Tomme noire **IGP** Flan au chocolat	Mini penne rosso **Paupiette de veau sauce moutarde et haricots verts** Petit-suisse nature Tiramisu
Soir	Velouté Dubarry Pâté de foie Banane	Crème d'épinards Cake de poivrons, piquillos, feta et piment d'Espelette Liégeois à la vanille	Soupe de lentilles Gnocchis de jambon et emmental Crème dessert caramel	Mouliné de légumes Salade mexicaine Crème renversée	Crème de haricots Bouchées de légumes et amandes **BIO** Liégeois au café	Soupe de patate douce et lait de coco Mousse de foie de porc Pomme bicolore **HVE**	Crème d'épinards Pommes de terre mimosa Poire

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11 Tour de France	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Midi	Salade de pois chiche à l'orientale **BIO** **Lieu piperade** Petit Contentin ail et fines herbes Coupelle de pastèque	Duo de céleri et carotte **Tomates farcies et riz** Fromage blanc nature Crème dessert à la vanille	Tartare au concombre **Gratin de confit de canard et pommes de terre** Cantal **AOP** Crêpe au chocolat	Petits poivrons ricotta **Rôti de veau aux pruneaux et petits pois à la française** Yaourt **BIO** fraise Paris-Brest	Saucisson à l'ail **BIO** **Tarte pommes de terre et fourme d'Ambert BIO** Carottes râpées vinaigrette Edam Compote poire **HVE**	Duo de crudités **Filet de colin sauce beurre blanc et riz aux petits légumes** Fromage blanc nature Pêche	Tartare artichaut **Saucisse grillée, quinoa et boulgour à la tomate** Petit-suisse nature Œufs au lait
Soir	Potage provençal Pizza 4 saisons **BIO** Mousse au chocolat	Potage Crécy aux carottes Cervelas Compote pomme **HVE**	Velouté de courgettes Œufs pochés Banane	Potage aux brocolis Bûche de jambon à la macédoine de légumes Flan à la vanille	Velouté tomates basilic Salade toscane Nectarine	Crème d'épinards Lentilles blondes aux petits pois Crème dessert au praliné	Mouliné de légumes Croque jambon béchamel Compote vanille **HVE**

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Midi	Haricots verts et vinaigrette **Parmentier de saumon BIO** Petit moulé aux noix Pomme bicolore **HVE**	Taboulé **Bœuf à l'estragon et ratatouille** Emmental Banane	Tartare tzatziki **Poulet façon coq au vin et tagliatelles** Yaourt fermier sur lit de citron Tarte aux abricots	Cornet de radis **Boudin noir et purée de pommes de terre BIO** Fromage blanc nature Compote cassis	Lentilles vertes ciboulette **Filet de hoki MSC sauce safranée et poêlée de courgette** Brie Tartare fraise basilic	Betteraves rouges **HVE** **Salade grecque BIO** (plat froid) Tartare nature Crème renversée	Pâtes à la rouille **Filet de poulet à la crème et haricots beurre** Yaourt aux fruits Clafoutis à la cerise
Soir	Potage Crécy aux carottes Cake aux petits pois, lardons et curry Liégeois au chocolat	Potage provençal Salade piémontaise Mousse au café	Crème de haricots Mortadelle Poire	Potage aux brocolis Œufs pochés Liégeois à la vanille	Velouté tomates basilic Blanc de dinde Nectarine	Soupe de patate douce et lait de coco Cake de tomates séchées à la feta Abricots **HVE**	Potage Crécy aux carottes Pâté de campagne **HVE** Crème dessert chocolat



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Midi	Tartare tomates basilic **Rougail de cabillaud et riz aux légumes** Gouda Flan au caramel	Salade bulgare **Bouchées épinards ricotta BIO, gnocchi jambon et emmental** Petit-suisse nature Pêche	Terrine de volaille **Jarret de bœuf sauce à l'oignon et petits pois** Fourme d'Ambert **AOP** Moelleux au fruit de la passion	Taboulé **Filet de colin MSC sur lit de ratatouille** Fromage blanc nature Pêche	Duo de crudités **Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO** Mimolette Riz au lait	Mortadelle **Sauté de veau marengo et écrasé de pommes de terre** Petit-suisse nature Banane	Concombre et vinaigrette **Colombo de porc, banane plantain et riz** Tomme noire **IGP** Baba au rhum
Soir	Velouté de courgettes Pommes de terre au chorizo Pomme bicolore **HVE**	Mouliné de légumes Cocktail de crevettes Mousse au citron	Potage provençal Allumettes de jambon et fromage Compote abricot **HVE**	Crème de haricots Pâté de tête Liégeois au café	Velouté tomates basilic Salade Marco Polo Pomme bicolore **HVE**	Potage Crécy aux carottes Falafels Crème dessert au caramel	Potage aux brocolis Pâtes Risoni à la niçoise Compote fraise



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31
Midi	PDT bulgare ciboulette **Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées** Yaourt nature Abricots **HVE**	Duo courgette tomate **Spaghetti à la bolognaise** Rondelé au poivre Compote pruneaux	Riz vénéré aux petits légumes **Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et haricots beurre** Munster **AOP** Cake citron pavot **BIO**
Soir	Mouliné de légumes Museau de bœuf à la lyonnaise Mousse au chocolat	Soupe de patate douce et lait de coco Croissant jambon fromage Mousse au café	Potage provençal Omelette aux fines herbes Nectarine

Le 11 juillet, ne manquez pas notre menu **spécial Tour de France !**

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page

Entrées

Concombre à la crème • Carottes râpée vinaigrette • Tartare tomates basilic • Betteraves rouges **HVE** • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Piémontaise • Taboulé • Terrine de volaille • Radis cornet • Saucisson à l'ail • Potage du jour

Viandes / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau au jus • Cuisse de poulet rôtie

Garnitures

Riz nature • Penne • Haricots verts • Pommes vapeur Ratatouille • Mousseline de carotte

Plats complets

Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre • Rougail saucisses et riz créole • Filet de saumon atlantique purée aux brocolis • Tajine de poulet aux abricots et semoule • Bitokes d'agneau sauce tandoori et chou-fleur • Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts • Moules poivrons tomate et riz • Œufs à la florentine • Sauté de dinde sauce normande et courgettes

Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Pâté de campagne supérieur • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Piémontaise

Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulé noix • Camembert • Gouda

Desserts

Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat • Petit-suisse nature ou aux fruits